

🍴 まなび、ふれ、食べてみよう 🍴

子ども喜ぶ発酵食品教室

石川県には体に良い発酵食品が身近にたくさんあります
ママパパも覚えて子どもさんに作ってあげてください
加賀郷土料理 加賀野菜 器のこと いっぱい学べるよ



☆お持ち帰りのプレゼント、期待してね！



丸山順子講師(野菜ソムリエ)



吉村安司講師(陶芸家)

- ・日 時 令和2年 9月22日(火・祝)
9:30 受付 10:00 開始 12:30 終了予定
- ・会 場 みのり 金沢市平和町3丁目5-2(健生クリニック向かい)
お車でお越しの際は健生クリニック駐車場をご利用下さい
- ・材 料 費 大人 1,000 円、中学生以下 500 円 2歳未満無料
- ・内 容 “加賀料理と器”のお話し(15分) 加賀野菜講座(15分)
加賀食文化講座(15分) 発酵食講座・実習・試食 2~3品(90分)
- ・主 催 加賀食文化推進実行委員会
- ・助 成 いしかわ県民文化振興基金
- ・注 意 アレルギー食材を使用する際は参加申し込み時にお伝えします
社会状況を鑑み、中止・延期の場合もございます
- ・対 象 大人や子どもだけ(小3以上)での参加も可能 親子や家族での参加大歓迎!!
- ・申 込 npotsumugu@gmail.com または 076-243-1088 へ
氏名、連絡先、参加人数、年齢、アレルギーの有無をお伝え下さい (定員20名)
※9月12日までにお申し込み下さい
- ・持 ち 物 筆記用具 エプロン 三角巾 タオル マスク

